

ココ・ファーム・ワイナリー MV ロバの足音



「ロバの足音」は干して半乾燥させた甲州種によるデザートワインで、イタリア全土で産出される力強くも素朴なワイン「ヴィン・サント」への敬意のもと造られました。ブドウは収量を低く制限（35hl/ha）、できる限り遅い11月上旬頃収穫され、椎茸栽培用乾燥機を使って乾燥します。乾燥により糖度が約16oBrix から34～45Brix まで凝縮されたブドウは、足でつぶしてから小型タンクに移され、数日間マセラシオンします。圧搾して得られる果汁は非常に微量で、換算すると15hl/haという希少なものです。果汁を樽に入れ、酵母が活性する比較的高い温度（約18℃）で醗酵は始まり、その高い糖度のため約6ヶ月続きます。醗酵終了後、酵母が安定したら澱引き、そして熟成。醗酵が始まってから古いもので15年、一番若いもので7年、ようやく瓶詰めの段階となりました。

テクニカル・データ

品種	甲州 100%
畑	山梨県勝沼、栃木県足利市田島
収穫	1997年, 1998年, 2001年, 2005年 仕込み時の糖度: 35.0° ~45.0o Brix
醗酵	フレンチ・オーク古樽で乾燥酵母を使用し、約18℃の温度で約6ヶ月醗酵が続く。
熟成	フレンチオーク古樽で約7年～15年のフレンチオーク古樽で約7年～15年の熟成。澱引き処理。
瓶詰	瓶詰日: 2012/02/02 本数: 1,131本(375ml) アルコール: 14.0% 酸度: 0.892gm./100ml. 残糖: 11.84%

このワインについて

テイasting・コメント	MV ロバの足音は、長い熟成期間を経た深みを感じられるデザートワイン。色調は琥珀を帯びた深い黄金色で、エキス分の高さからくるもの。香りは、ドライフルーツ、アプリコット、かりん、オレンジピールなどの果実とナッツ、キャラメル、コーヒー、きなこ、メープルシロップといったものが感じられる。豊かな甘味、十分なアルコールと爽やかな酸味を感じ、バランスがよく、心地よい余韻が長く続く。
料理との相性	甘いデザート、重めのチーズなど：オレンジタルト、クリーム・ブリュレ、ティラミス、ビスコッティー、青カビチーズ、パルメザン・チーズ、信玄餅
飲み頃	現在から20年後ぐらいまで：長期熟成が可能。円熟した奥深いワインとなるでしょう。